"یخنی گوشت" --------

اجزاء ،

1- بکرے / بھیڑ / دنبے کا گوشت آدھا کلو

2- پیاز چھ عدد چھوٹے سائز کے دو دو ٹکڑے کر لیجئے

3- لہسن / تھوم کی تریاں / جوئے آٹھ عدد پیس لیجئے

4- نمک آدھا چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ

5-"ثابت لال مرچیں دس عدد

7- ہلدی ایک چائے کا چمچ

8- خشک ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ

9- سونف ایک چائے کا چمچ

10- ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ

11- کوکنگ آئل چار کھانے کے چمچ

ترکیب

دیگچے میں کوکنگ آئل گرم کر کے اس میں گوشت ڈال کر تیز آنچ پر سنہری ہونے تک بھونیں

کر اس میں چار کپ (ایک لٹر) پانی ڈال کر ابال آنے پر

دھنیا اور سونف کی صاف ململ / سوتی کپڑے میں پوٹلی

بنا کر ابلتے ہوئے گوشت میں ڈال کر ساتھ ہی ہلدی اور گرم مصالحہ بھی شامل کر دیجئے۔

جب گوشت گلنے پر آجائے تو اس میں لال مرچیں، پسا ہوا

لہسن اور دو دو ٹکڑے کی ہوئی پیاز شامل کر کے ہلکی آنچ پر دس سے پندرہ منٹ دم پر رکھیں

اور چولہے سے اتارتے ہوئے مصالحے کی پوٹلی نکال دیجئے۔

اب یخنی گوشت سرونگ ڈش میں نکال کر بسم اللہ پڑھ کر گرما گرم چپاتی / روٹی یا نان کے ساتھ کھائیں،۔

03466293728
03009382322